

令和6年9月分 食物アレルギー詳細献立表

年 組 名前

安城市中部学校給食共同調理場

問い合わせ先 中部調理場 TEL 0566-71-1051 FAX 0566-74-6784

日	曜	牛乳 対応欄(小中用)	献立	卵	乳	えび	かに	くるみ	小麦	調味料の小麦※1	そば	(ピーナッツ) 落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大豆※2	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	あさり	その他魚介類	パイナップル							
2月	○		麦ごはん																																								
			チキンカレー	●																					●	●	●										●						
			カラフルソテー																								●												●				
			コーヒー牛乳の素																																								
3月	○		ごはん																																								
			豆腐のオイスターソース炒め								△														●	△	●	●											●				
			にんじんしゅうまい							●												●						●												●			
4月	○		ごはん																																								
			ミネストラスープ																						●	△		●												●			
			コーンフライ							●															●	△															●		
			チキンときのこのピラフの具																								●														●		
5月	○		ごはん																																								
			鶏肉と野菜のしょうが煮								△															△	●														●		
			たらの銀紙焼き																						●	△																●	
			キャベツの福神漬けあえ																							△																	
6月	○		ラーメン						●																																		
			豚骨ラーメンの汁								△															△		●													●		
			さつまいものあめ煮																																								
			ごまきゅうり																			●																					
9月	○		わかめごはん																																								
			かきたま汁	●							△															△															●		
			きんぴら肉団子							●	△											●			●	△	●														●		
			キャベツときゅうりのなめたけあえ								△															△														●	●		
			りんごヨーグルト		●																																				●		
10月	○		ごはん																																								
			豚汁																							△		●													●		
			里もこロッケ							●	△														●	△	●														●		
			ツナそぼろ								△												●			△															●		
11月	○		米粉パン(小麦入り)		●				●															●																			
			ラトウユ																									●													●		
			鶏肉のカレー焼き																							△	●																
			冷凍みかん																																								
12月	○		ごはん																																								
			けんちん汁								△															●	△														●		
			米粉いかフライのレモン煮								△					●										△																	
			ゆかりあえ																																								
13月	○		ごはん																																								
			鶏じゃが								△															△	●														●		
			いわしの梅煮								△															△															●		
17月	○		ごはん																																								
			月菜汁								△														●	△															●		
			うさぎハンバーグの照り焼きソースかけ								△														●	△	●	●															
			キャベツときゅうりのかおりあえ																																								
			月見ゼリー																																						●		

■ 料理ごとに、アレルギーが含まれる場合●がつけてあります。ただし、下記※1～2は△がつけてあります。
 ※1「調味料の小麦」は、みそ・しょうゆ・酢に含まれる小麦が対象です。 ※2「調味料の大豆」は、みそ・しょうゆ・大豆油に含まれる大豆が対象です。
 ■ 安城市の各調理場では、原材料としてそばと落花生(ピーナッツ)を使用していません。
 ■ 海産物は生息環境上、えび、かに、いか、たこ等の魚介類が混入するおそれがあります。
 ■ コンタミネーションの注意喚起表記については、記載していません。
 (注) コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、意図せずに混入してしまう場合を言います。
 ■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。

